



Milvus - Edición Especial

2014



RI
BE
RA
DEL
DUERO



Ficha de cata

10 meses en barrica.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%.

VISTA: precioso color roja picota, profundo, de capa media alta, destellos violáceos vivos en ribete de copa.

NARIZ: en nariz intenso y complejo, presentando un gran equilibrio entre mineralidad, frutos negros como fresón, mora, arándanos etc y nobles maderas que nos recuerdan a especias de cocina, canela, vainilla, torrefactos, notas de café licoroso, perfecta conjunción de tanicidad y acidez.

BOCA: vino con peso, pero delicado y caliente con gran presencia de frutos negros y regaliz, cacao, toffe y sabores a pastelería, recuerdos de tabaco de pipa, canela y vainilla en post-gusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 16 - 18°.

De nuestras viñas centenarias, seleccionando grano a grano junto con el mejor empeño de los que trabajamos y amamos esta tierra, ha nacido Milvus Edición Especial.

Antonino Izquierdo - Enólogo

www.vegazar.es

Ctra. Salas de los Infantes Km. 11
09490 Zazuar · Burgos · España
Tel. +34 947 55 32 33 · info@vegazar.es